



ANTUCURA
WINE WORLD

Colección

2022

BLEND



UBICACIÓN DEL VIÑEDO

PLANTAS POR HECTÁREA

ALTURA DEL VIÑEDO

SUELO

CLIMA

COSECHA

ELABORACIÓN

CRIANZA

ESTIBA

ALC. VOL.

AZ

AC

PH

Valle de Uco, Mendoza.

5.500 (alta densidad)

1.050 mts. sobre el nivel del mar.

Franco limoso de origen aluvional, con gravas en el subsuelo, muy pedregoso.

Continental con escasas precipitaciones (200 mm. por año).

Manual, en cajas plásticas de 18 kg.

Enfriamos la uva para favorecer maceraciones pre fermentativas en frío con hielo seco durante 7 días, fermentación con levaduras seleccionadas entre 24 y 28°C, maceración post fermentativa entre 15 y 20 días. Tiempo total de maceración: 30 y 35 días.

18 meses en barrica de roble francés de primer uso.

12 meses de reposo en botella bajo temperatura y humedad controladas.

Estándar (750 ml)

14,50% Vol.

2,36 g/l

4,48 g/l

3,74

Se potencian las tres variedades a la perfección. Los mejores atributos están en este vino, una combinación equilibrada de fruta, especias y pirazinas, amalgamadas por la elegancia y complejidad aportada por la madera. Mucha complejidad, un vino para abrir y saber esperar, el contacto con el oxígeno permite que se vayan percibiendo aromas y gustos en diferentes "capas". Retrogusto largo y persistente.

Colección

2022

BLEND